



жк о голб

6

Сен

2010



в разделе: [по-восточному](#) | [статьи](#)

Я уже описывал [процесс приготовления кофе по-восточному](#).

А вот как этот процесс выглядит с точки зрения физики описано в статье А. Варламова и Дж. Балестрино – «Физика приготовления кофе» (Журнал «Квант»).

Описание процесса приготовления такого кофе уже заслуживает внимания. Кофейные зерна перемалываются в пыль (тонкий помол), и этот порошок, часто вместе с сахаром, засыпается в металлическую (обычно медную или латунную) конусообразную кофеварку, называемую джезвой. Затем она заливается холодной водой и погружается по самое горлышко в раскаленный песок (по иному рецепту молотый кофе кладется на поверхность уже горячей воды). Разогрев жидкости происходит за счет теплопередачи от песка через дно и боковые стенки джезвы. За отсутствием песка можно воспользоваться слабым огнем газовой плиты, электрической плиткой и т.д. В результате прогрева придонных слоев возникают конвекционные потоки: горячая жидкость уносит с собой вверх на поверхность частички кофе, где они, благодаря силам поверхностного натяжения, задерживаются и образуют «кофейную корочку». Постепенно содержимое джезвы доводится до кипения: сквозь корочку прорываются пузыри, образуется пена. В этот момент джезва вынимается из песка (или снимается с плиты), так как кипение «убивает» кофе. Процедура доведения напитка до кипения повторяется еще два раза, что приводит к образованию обильной пены. Полученную жидкость разливают по небольшим чашкам и ждут, пока не уйдет на дно осадок. В результате получается вкусный густой напиток, особенно если количество воды было относительно небольшим.

К недостатку такого способа можно отнести наличие взвеси кофейного порошка в полученном напитке, который постепенно оседает на дно чашки. Имеется даже способ гадания на «кофейной гуще».

Найти:



ытат) Ssratnemok) SSR(



8 граммов свежемолотого кофе кладётся в портафилтр, пресуется в ровную таблетку. Затем через получившуюся таблетку пропускается разогретая вода. На выходе получаем 26 миллилитров удивительного эспрессо. Капля за каплей мы будем собирать информацию о кофе и бережно складывать её на этом сайте.

Learn Languages Online

Online language courses with real teachers. Start learning now!

www.myngle.com

Отдых в Израиле

Отели на любой вкус, отличные цены Закажи на сайте и получи 5% скидки!

Hotels-Russian.co.il/Hotels

Самая эффективная диета

Скинь до 40 кг. лишнего веса не голодая. Меню, рекомендации, отзывы

lady-soblazn.com/

кулинар коктейлей

Кулинарная энциклопедия для ленивых распечатал, приготовил, съел!

www.kleo.ru



заР

вихрА

[Истории](#) (1)
[Как это делается](#) (6)
[Мока](#) (2)
[По-восточному](#) (2)
[Эспрессо](#) (2)
[Новости](#) (5)
[Статьи](#) (2)

[Сентябрь 2010](#)
[Июнь 2010](#)
[Май 2010](#)
[Апрель 2010](#)
[Декабрь 2009](#)

жкисипаз еижвс

иктвМ

> Coffee Bean:

Почему же не приготовишь. Существует множество способов [...]

> Alinka:

Так что это получается, что нормальный кофе без capuchinomash [...]

> atos:

Друзья подарили на День рождения моку (расписную такую) [...]

> snaker:

Купил себе вчера моку за 60 грн (7,5 USD) на 6 чашек Кофе суп [...]

> Coffee Bean:

avto: Да, если мы говорим о приготовлении эспрессо) [...]

0 tweet



Метки: [вода](#), [Кофе](#), [по-восточному](#), [помол](#), [физика кофе](#)

9

Июн



в разделе: [статьи](#) | [эспрессо](#)

2010



При приготовлении настоящего итальянского эспрессо необходимо всегда помнить о правиле четырёх M: *miscela*, *macinatura*, *macchina per caffè espresso*, *mente dell' operatore*. [Рассмотрим эти правила.](#)

аз идеС



иголатаК



веира т немо 5

Метки: [бленд](#), [Кофе](#), [кофемашин](#)

1

retweet

а, навыки, помол, эспрессо

9

мая

в разделе: [как это делается](#) | [мока](#)

2010

Готовим кофе в моке

Мы уже разобрались с тем, [что такое мока](#) и теперь не перепутаем кофеварку моку с [Моккой](#) или [Меккой](#). Теперь разберёмся, [как варить кофе в моке](#) и [ухаживать за кофеваркой после приготовления](#).

веира т немо 2

Метки: [вода](#), [Кофе](#), [мельница](#), [мок](#)

0

tweet

а, помол

41

Апр

в разделе: [истории](#)

2010



Несомненно чай и кофе это вселенские яды. Я думаю много задавались вопросом что вреднее: кофе или чай.

А вот шведский король [Густав III](#) решил лично проверить это на практике. Для этого ему привели двух близнецов которым была уготовлена смертная казнь. Одному из близнецов три раза в день

давалась большая чашка чая, а другому – кофе.

Густаву так и не удалось дожить до конца эксперимента. 16 марта 1792 он был смертельно ранен выстрелом в спину и умер через несколько дней. А вот близнецы жили долго. Но всё-же первым, в возрасте 83 лет умер близнец ежедневно употреблявший чай.

веира т немо 5

Метки: [Кофе](#), [Чай](#)

1

retweet

9

Дек

в разделе: [мока](#)

2009

Для нынешнего поколения,



выросшего на растворимом кофе кофеварка является неизвестным предметом на кухне. На протяжении многих лет до этого кофеварка была лучшим способом получения утреннего кофе и до сих пор используется многими, кто понимает, что нужно для получения хорошего кофе.

Мока как и эспрессо основана на принципе приготовления кофе под давлением пара. Может быть электрической или в исполнении для газовой плиты. Оба варианта просты в использовании.

веира т неммо 04



Метки: Кофе , мока , наше

0 tweet

2

Дек

2009



в разделе: [эспрессо](#)



Эспрессо – способ приготовления кофе, заключающийся в пропускании горячей воды под давлением через слой прессованного молотого кофе. Эспрессо производится при помощи эспрессо-машины. Это итальянское слово описывает напиток, который производится из 7 гр. (+/-2 гр.) мелко молотого кофе под давлением около 9 бар (135 psi) и температурах между 90 и 96°C, в течение 25 секунд (+ / - 5 секунд). Одна порция эспрессо составляет 25-45 мл. (1-1,5 унции).

Мы не будем останавливаться на приготовлении эспрессо, а рассмотрим напитки на основе эспрессо

веира т неммо 71



Метки: Кофе , помол , эспрессо

1 retweet

2

Дек

2009



в разделе: [новости](#)

@26ml Теперь мы в твиттере.

веира т неммо 1



Метки: twitter

0 tweet

10